

APERITIFE

Glas Sekt Graf Egbert (trocken oder halbtrocken)	0,1l	4,9
Glas Prosecco (trocken)	0,1l	4,9
 PeachHu: Pfirsich-Secco	 0,2l	 7,6
<i>*fruchtiges Aroma nach vollreifen Pfirsichen, vollmundiger Fruchtgeschmack, leicht prickelnd*</i>		
 Mojito Spritz	 0,2l	 7,6
<i>*Bukett nach Limette, Zitrus und Minze, angenehm süß und frisch*</i>		
 Choose Spritz	 0,2l	 7,6
<i>*Bukett nach Apfel und Zitrusfrüchten, süß auf der Zunge, mit leichten Bitternoten im Abgang*</i>		
 Lillet Wild Berry	 0,2l	 8,2
<i>*Lillet Blanc aufgefüllt mit Schweppes Original Wild Berry fruchtig & frisch*</i>		
 Alkoholfrei:		
Night Orient Sparkling Bellini	0,2l	7,6
<i>*feinste Pfirsicharomen in Bukett und Geschmack, frisch und fruchtig*</i>		
 Campari Orange (4cl Campari, Orangensaft)	 0,2l	 6,4
Gin Tonic (4cl Bombay Gin, Tonic Water)	0,2l	7,8
 Sherry Sandemann (dry oder medium)	 5cl	 4,8
Martini (dry, bianco oder rosso)	5cl	4,8

Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13= gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere

SUPPEN & KLEINIGKEITEN

Rinderkraftbrühe ^{c,g,i} mit Einlage Markklößchen	8,4
Kürbis-Ingwer-Suppe  geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl	7,9
Tomaten-Kräuter-Suppe ^{a,i}  Röstzwiebeln	7,9
Rote-Beete-Carpaccio ^{g,h,j}  karamellisierter Ziegenkäse Wildkräutersalat geröstete Walnüsse Orangenvinaigrette	15,4
Hirtenkäse überbacken ^g  Tomate Olive Zwiebel Lauch	13,9
Hausgebeizter Lachs ^{d,j,c,2,3} Senf-Dillsoße unser Kartoffelrösti	17,8
Bruschetta mit Thunfischcreme ^{a,d,g,i} Kapern Balsamicoperlen	14,9

SALATE & VEGETARISCH

Frischer Vitamin-Salatmix	
+ Thunfisch Zwiebeln Hirtenkäse Oliven ^{d,g}	18,9
+ hausgemachte Falafel Mangospalten veganer Minz-Dip ^a 	18,9
+ gebackene Champignons Grana Padano Knoblauchdip ^{a,g} 	18,9
+ gebratene Hähnchenbrust Grana Padano ^g	21,4

Alle Salate werden wahlweise mit Joghurt-Dressing ^g, Balsamico-Dressing ^j oder Orangenvinaigrette ^j serviert.

Thai-Curry ^{e,f,i,h,k} 	
Wok-Gemüse Kokos-Curry Basmatireis geröstete Nüsse	19,9
+ Hähnchenbrustfilet	+ 8,5
+ Lachsfilet ^{a,d}	+ 12,5
Gemüsemaultauschen ^{a,c,g} 	
Tomatensoße Parmesankruste	19,8

Zu allen Speisen servieren wir Ihnen Brot und einen Tages-Dip.
Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen.

Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13= gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere

FISCH

Holländische Matjesfilets nach Hausfrauen Art ^{c,d,g,i} Apfelzwiebelsoße Bratkartoffeln Salatbouquet	21,4
Gebratenes Lachsfilet ^{a,d,g,i} Fenchel-Krebssoße Tagliatelle Spinat Tomate	27,4
Fischermahlzeit ^{c,d,g} Zwischenahner Räucheraal hausgebeizter Lachs geräucherte Forelle Rührei Bratkartoffeln Salat	27,9
Gebratenes Zanderfilet ^{a,d} Kräuterschaum Weißweinrisotto Salat	27,6
Gebratene Schollenfilets ^{a,d,g} Speck-Stippe Butterkartoffeln Salat	24,8

FLEISCH

Schweineschnitzel Wiener Art (oder als Hähnchenschnitzel) ^{a,c,g,5} Preiselbeeren Bratkartoffeln <u>oder</u> Pommes Frites Salat	21,5
	+ Pilzrahmsoße + 3,4 + Pfefferrahmsoße + 3,4
Rinderbacke geschmort ^{a,i,h,l,5} Rotweinjus Kartoffelstampf hausgemachte Röstzwiebeln Speckbohnen	27,4
Gebratene Brust vom Maishähnchen ⁱ Tomatenrisotto mediterranes Grillgemüse	26,8
Medaillons vom Schweinefilet ^{a,c,g,i} Pfefferrahmsoße Kroketten Salat	26,4
Färsen-Rumpsteak aus der Region ^{a,g} Kräuterbutter Kartoffelecken mediterranes Grillgemüse	34,9

*Zu allen Speisen servieren wir Ihnen Brot und einen Tages-Dip.
Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen 1,50 € berechnen.*

Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt,
6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13=
gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte,
i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere

DESSERT

Kirsch-Panna Cotta ^{1,2,7,,g} Amarenaeis	7,5
Hausgemachtes Rosmarin-Pistazieneis ^{c,e,g,h} Gebrannte Vanillecreme	8,5
Café Affogato ^{9,c,g} Doppelter Espresso Vanilleeis Sahne	5,9
Tonkabohnen Crème Brûlée ^{c,g,h} + Waldfruchtsorbet	8,9 + 1,8
Schokoladen-Soufflé ^{a,c,e,g,h} Salted Caramel Eis Sahne	9,8
Kugel Eis ^{c,g} Verschiedene Sorten auf Nachfrage	1,8

Allergene & Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst, 13= gentechnisch verändert a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse, f=Soja g=Milch h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulphite, m= Lupine, n= Weichtiere